





CLARIFICACIÓN - VINIFICACIÓN

Bentonita desproteinizante



APLICACIONES ENOLÓGICAS

En vinificación de mostos blancos y rosados (durante la fermentación alcohólica) **BENTOSTAB POUDRE** facilita la clarificación y la precipitación de las proteínas.

En clarificación en vinos blancos, **BENTOSTAB POUDRE** permite estabilizar los vinos con respecto a la quiebra protéica.

La fineza de las partículas de montmorillonita de **BENTOSTAB POUDRE** le confiere una óptima facultad para arrastrar las partículas coloidales.

BENTOSTAB POUDRE asegura estabilidad proteica y mejora la eficacidad de los tratamientos por frío y la filtrabilidad de los vinos.



MODO DE EMPLEO

Diluir **BENTOSTAB POUDRE** en lluvia fina en 20 veces su peso de agua fría. Agitar constantemente durante esta operación para evitar la formación de grumos. Dejar hinchar.

Incorporar al vino o al mosto mediante un sistema de incorporación de clarificantes (manguitos, agitadores, trasiego).



DOSIS DE EMPLEO

- Mosto : de 30 a 100 g/hL
- Vino : de 10 a 70 g/hL



PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- Bolsas de 1 kg, de 5 kg y 25 kg

La fecha óptima de utilización de **BENTOSTAB POUDRE** en su embalaje de origen está indicada en la etiqueta del producto.
Almacenar en un local seco y sin olores, protegido de la luz y a temperatura entre 5° y 25°C.

Institut Œnologique de Champagne
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
www.ioc.eu.com

